調達品目表

調達要求番号	3-24-1016-002A-Q-0008	作成部課	補給本部第１部第１調達課
調達要求年月日	平成２４年４月２７日	作成年月日	平成２４年４月２７日
仕様書番号	C&LPS—Q00012		

	カタログ製品名[a)]	備　考
焼き物機 １号	㈱フジマック製　　FGJOA30NL型 ㈱ネオシス製　　NCO3000型 又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	数　量 （３個）

注[a)] この調達品目表に記載したカタログ製品名は、製品を選定する際の参考として例示したものであり、当該製品を指定するものではない。

1. 全般

この焼き物機１号の構造，形状は製造業者カタログを標準とするが，焼室及び焼室内貫通コンベアーにより構成され連続焼き上げができる構造とし，安全性及び耐久性を考慮し安定した性能を発揮し得るものとする。

2. 同等とする性能等

a) 焼室内熱源は、外側に設けられたガスバーナーの熱風による。

b) 食品の調理にあたっては，食品の上下を均一に，しかも表面には適度な焼き色を付け，且つ食品内の水分を十分保って焼くことができるものとする。

c) ガスバーナーの点火は，自動点火であるものとする。

d) 焼室内の清掃は，容易にできるものとする。

e) 食品の調理は，コンベアーによる直接法のほか天板による方法も可能であるものとする。

f) 焼室内部及びコンベアーの材質は，ステンレスを主に使用した構造とする。

g) 燃焼安全装置及び焼室内温度過昇防止装置を備えているものとする。

h) ガスの指定

ＬＰガス及び都市ガス

3. 性能及び寸法は、表１による。

表１

項　目	性　能
焼室内温度	170～350℃（任意に設定可能）
ｺﾝﾍﾞｱｰ 速度調節	2～30分の間（任意に設定可能）
調理能力	魚の切身70ｇ／１切を1 700切/H以上 ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ80ｇ／１個を1 700個/H以上

最大ｶﾞｽ消費	５８．２ｋW以下
消費電力	3相　２００Ｖ　１．１ｋW以下
本体寸法	幅　（W）３　０００～３　５００ 奥行　（D）１　４００～１　４７０ 総高さ（H）１　７００～１　７５０

4. 品質確認

(財)日本ガス機器検査協会の検査に合格又は認定され，その表示があるもの。

5. 附属品

焼き皿及び波型パン　各１０枚付

6. その他

a)カタログの条件

当該物品であること（一般構造等）が確認できる現物写真を掲載したものとする。

b)添付書類

取扱説明書（製造業者制定のもの），社内検査成績書及びアフターサービス一覧表を納入部隊へ各２部添付すること。

c) ガスの指定

那覇基地：ＬＰガス

熊谷基地及び峯岡山分屯基地：都市ガス